SARACINO
Autentici sorsi di Puglia

Levigato

Il nome prende spunto da “Levigatura”, una storica lavorazione artigianale che con l’ausilio di abrasivi diamantati conferisce alla superficie della pietra un aspetto satinato.

Uva
95% Montepulciano, 5% Bombino Bianco

Annata
2025

Zona di Produzione, Epoca di vendemmia
San Severo, seconda decade di Settembre

Gradazione Alcolica
12,5%

Formato
75 cl

Produzione bottiglie
Limitata

Tecnica di Lavorazione
Pressatura soffice delle uve

Fermentazione
In serbatoi di acciaio a circa 15°C

Maturazione
In serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti e affinamento in bottiglia

Esame organolettico
Colore Rosa cerasuolo intenso, limpido e cristallino. Il profumo è intenso e abbastanza complesso con sensazioni di frutta e ori. Al palato è fresco, con una elegante componente minerale, avvolgente e setoso. Il finale è piacevole e persistente

Abbinamenti gastronomici
Ideale per accompagnare primi piatti con frutti di mare e secondi piatti a base di pesce e carne bianca

Temperatura di servizio
8/10 °C